

Menu degustacyjne

Prosecco 'Mucha' Extra Dry, DOC Treviso, Italy, 125ml

Amuse-bouche

Pieczywo domowe

masło wędzone

Przystawki

Tatar z awokado

wasabi, awokado, ogórek, jabłko Granny Smith, puder z herbaty Matcha

Casa Solar Vino de la Tierra de Casrilla, Viura, 125ml

Foie gras

chałka, palone masło, żurawina

Sauternes La Fleur Renaissance, AOC Sauternes 100 ml

Zupa

Kwaśnica z kopytkami parmezanowymi

karmelizowana kapusta, czyściec bulwiasty, zioła

Pre deser

Sorbet cytrynowy z Cava

Dania Główne

Łosoś smażony

puree z topinamburu, kasza perłowa, consommé grzybowe,

Mirim, Sake, smażone tofu z Marmite, Shimeji, nasturcja

Joseph Drouhin Chablis de Vaudon, AOC Chablis, 125ml

Stek wołowy

warzywa w pikantnych przyprawach, tofu, marynata ponzu, sos sojowy, imbir,

sambal, pieczone ziemniaki, ketchup grzybowy

Ventiaquero Reserva, Maipo Valley, Chile, 125ml

Deser

Czekoladowa markiza

kruszonka kawowa, ciepłe brownie, parfait czekoladowe,

krem miso

Graham zestaw degustacyjny 10YO, 20YO, 30YO, 90ml

Petit Fours

Cena 260 zł - Menu degustacyjne

Cena 390 zł - Menu degustacyjne z dedykowanymi alkoholami

Oferta dostępna codziennie, do zamówienia przez wszystkich Gości przy stole

Tasting Menu

Prosecco 'Mucha' Extra Dry, DOC Treviso, Italy, 125ml

Amuse-bouche

Homemade bread
with smoked butter

Starters

Avocado tartare

wasabi, avocado, cucumber, Granny Smith apple, Matcha tea powder
Casa Solar Vino de la Tierra de Casrilla, Viura, 125ml

Foie gras

challah, burnt butter, cranberry
Sauternes La Fleur Renaissance, AOC Sauternes 100 ml

Soup

Sour soup with parmesan dumplings

caramelized cabbage, chinese artichoke, herbs

Pre-dessert

Lemon sorbet with cava

Main Dishes

Fried salmon

mashed Jerusalem artichoke, pearl barley, mushroom consommé,
Mirin, Sake, fried tofu with Marmite, Shimeji, nasturtium
Jospeh Drouhin Chablis de Vaudon, AOC Chablis, 125ml

Beef steak

hot spiced vegetables, tofu, ponzu marinade, soy sauce, ginger, sambal,
roast potatoes, mushroom ketchup
Ventiaquero Reserva, Maipo Valley, Chile, 125ml

Dessert

Chocolate marquise

coffee crumble topping, warm brownie, chocolate parfait,
miso cream
Graham's casting set 10YO, 20YO,30YO, 90ml

Petit Fours

Tasting menu – 260 PLN

Tasting menu with dedicated liquors – 390 PLN

Available on a daily basis, to be ordered by all of the table's guests